

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta matta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La pasta matta è una ricetta molto facile e veloce, che si sostituisce molto spesso alla pasta brisè che possiamo senza alcun dubbio definire come parente non lontana. Si chiama matta in quanto è bizzarra per il fatto che sia senza burro, ma prevede solo una piccola aggiunta di olio che la rende friabile e profumata. Perfetta per le torte salate è una ricetta furba, perché può essere preparata in anticipo e messa in freezer per poi essere tirata fuori successivamente quando serve per qualche preparazione. La pasta matta sta bene un po' con tutto, perché ha un sapore delicato e neutro quindi via libera alla fantasia. Sarà perfetta con verdure, formaggi, carne o salumi. Scegliete il vostro gusto di ripieno preferito e il gioco è fatto. Oltre che matta questa pasta viene in alcune regioni chiamata anche pasta morta perché oltre ad essere senza burro è anche senza lievito. Per tutti questi motivi è da preferire se si hanno problemi di intolleranze e allergie. Il passaggio fondamentale,

che non dovete assolutamente evitare di fare è il riposo in frigorifero. In questo modo la pasta matta sarà rilassata e pronta ad essere stesa. Altro suggerimento molto importante è che questa rappresenta solo una base, infatti in base alle vostre esigenze, potrete aromatizzarla come più vi piace. Ad esempio potreste aggiungere l'origano, il rosmarino o perché no, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, per una variante rossa. Con questa ricetta sarà semplicissimo realizzare oltre che deliziose torte salate, anche cornetti e fagottini, pizze rustiche e chi più ne ha più ne metta, è davvero fantastica come base! E se cercate idee per una torta salata ve ne diamo una molto gustosa e facile da realizzare: provate questa con i [fiori di zucca](#), che può essere tranquillamente fatta con la nostra pasta matta!

INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ACQUA 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8

cucchiaini da tavola

SALE 2 pizzichi

PREPARAZIONE

- 1 Per la preparazione della pasta matta, se avete a disposizione un'impastatrice utilizzatela, altrimenti fate l'impasto nella classica maniera: formate una fontana con la farina sul piano di lavoro, allargatela ed al centro versate l'acqua e l'olio, salate leggermente e iniziate, con l'aiuto di un cucchiaio, a fare in modo che i liquidi vengano assorbiti dalla farina.



2 Quando la farina avrà completamente assorbito i liquidi iniziate a lavorare l'impasto con

le mani, se durante la lavorazione, notate che l'impasto non si compatta bene, aggiungete ancora poca acqua e continuate a impastare.



- 3 Una volta che la pasta si é ben compattata, senza essere eccessivamente elastica, adagiatela in una ciotola, pennellatela con dell'olio e mettetela in frigo a riposare per almeno minimo 30 minuti. Trascorso questo tempo di riposo è pronta per essere utilizzata nella maniera che preferite.





CONSIGLIO

Per quanto tempo posso surgelarla?

In un contenitore adatto o in un sacchetto per gelo, può stare in freezer tre mesi.

Per averla più croccante come posso fare?

Devi stenderla molto sottile, più sottile sarà e più sarà croccante.